



FORSTHAUS SEEBERGEN

MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



EINE WELT FÜR SICH.



FORSTHAUS SEEBERGEN

Zunächst einmal möchten wir uns ganz herzlich für Ihr Interesse an unserem Forsthaus Seebergen bedanken.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns feiern möchten.

Wir sind ein familiär geführtes Hotel und Restaurant.

Unser Wunsch ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Genießen Sie unsere unkomplizierte Feinschmeckerküche.

Wir arbeiten mit saisonalen und frisch zubereiteten Produkten und wo es geht regional und lokal.

Gerne beraten wir, Franziska und Alexander Genke,

Sie persönlich hinsichtlich Ihrer individuellen Wünsche für eine wunderschöne Feier bei uns.

Vereinbaren Sie einen Termin, wir freuen uns,

Ihnen unser Haus vorstellen zu dürfen.

Wir möchten, dass Ihr besonderer Tag einzigartig wird.

Alexander & Franziska Genke

Änderungen des Angebotes sowie Preisanpassungen vorbehalten

Stand: 01.01.2024

Mit Erscheinen eines neuen Exemplars, verliert dieses seine Gültigkeit.



JEDES FEST BRAUCHT EINEN GELUNGENEN AUFTAKT

Fingerfood zum Empfang-Wir empfehlen 2-3 pro Person

- ♥ Saté Hühnchenspieß „Teriyaki“ gegrillt und Mango-Limettensalsa
- ♥ Gefüllte Mini-Wraps mit Hühnchen, Paprika und Barbecuesoße
- ♥ Grissini mit Serrano-Schinken und Pfeffermajonaise
- ♥ Wachtelspiegelei auf Leberkäse, Sauerkraut und Laugenkonfekt
- ♥ Fischfrikadelle auf marinierten Gurkenspaghetti und Rote Beete Majonaise
- ♥ Graved Lachs auf Kartoffelpuffer, Wachtelei und Forellenkaviar
- ♥ Gebackene Garnele im Kartoffelteigmantel auf einem süß-scharfen Dip
- ♥ Matjestatar auf Blini und Gartenkresse

Vegetarisch

- ♥ Gefüllte Anti-Pasti mit Rucola im Glas
- ♥ Dinkel-Cous Cous Bratling mit Curry Dip
- ♥ Marinierte Mozzarellabällchen im Glas mit Cherry Tomaten und Pesto
- ♥ Gebackene orientalische Kichererbsenbällchen auf Paprikadip



GENUSS PUR





MENÜVORSCHLÄGE

Menü hausgemachter Schmorbraten

Rahmsüppchen von frischen Kräutern
mit Wachtel-Ei

Geschmorter Schweine- und Rinderbraten
aus der Region
mit zweierlei Bratensoßen,
bunter Gemüseplatte, Rotkohl,
sautierte rosa Champignons und Kartoffelauswahl

Hausgemachte Holsteiner Rote Grütze
mit Vanille-Eis und Crumble



Menü Lammrücken

Gebratene Seeteufelmedaillons
mit buntem Blattsalat
und fruchtig-pikanter Tomatensalsa

Essenz von rosa Champignons
mit Trüffelklößchen

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
auf provenzalischer Soße
mit jungem buntem Gemüse
und Kartoffelgratin

Mandel-Parfait mit Früchten,
Amaretto-Sahne und Honighippe

BESONDERE MOMENTE





FESTMENÜ

Heimische Rehmedaillons
mit Kalbsleberbuttercrème,
Apfel und Cumberlandsoße

Pfeffercremesuppe
mit gratinierter Honig-Sherry Feige
und Parmaschinkenknusper

Mit Lachsfarce gefüllte Seezungenröllchen
auf Babyspinat,
Hummerschaumsoße und Blätterteigfisch

Pfirsichsorbet
mit Sekt aufgefüllt

Kalbsfilet
mit Trüffelfarce im Strudelteig
jungen bunten Gemüsen,
und Kartoffelkrapfen

Süße Verführung
mit Crème Brûlée, Küchlein, Mousse,
Eis, frischen Beeren und Krokant-Hippe

SALON PURE ELEGANZ





Menü Medaillons vom Rinderfilet

Tomatensuppe
mit Fleischklößchen und Frischkäseravioli

Medaillons
vom Rinderfilet (Holsteiner Färse)
und Süsländer Schweinefilet
mit frischen Champignons im Kartoffelnest,
Mandelbrokkoli,
Bearner Soße und Kartoffelauswahl

Hausgemachter warmer Apfelstrudel
am Tisch tranchiert
mit frischen Beeren und Vanille-Eis



Menü Hirschkalbsrücken

Frühlingslauchrahmsuppe
mit Schnittlauchklößchen

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste
auf Paprikasoße, Tobinamburtörtchen
und bunten Salaten

Heimischer Hirschkalbsrücken
mit Brokkoli, Rotkohl,
frischen Pilzen der Jahreszeit,
Preiselbeer-Orangenkörbchen,
Rahmsoße, Mandelbällchen und Spätzle

Bunte Nachtschleckereien
mit Crème Brûlée, Küchlein, Mousse,
Eis und frischen Beeren

FESTSAAL FÜR RAUSCHENDE FESTE





Menü Ente

Rehkraftbrühe
mit Champignons und Schnittlauchklößchen

Holsteiner Ente zweimal serviert:

Entenbrust
auf Majoransoße
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelpuffer

Entenkeule
auf Pflaumensoße
mit Rotkohl und Laugenserviettenknödel

Erdbeer-Joghurtschaum
mit marinierten Erdbeeren
und Pistazien-Vanille-Eis



Menü Iberico Schweinekarree

Italienischer Vorspeisenteller
mit Parmaschinken, Tomate Mozzarella,
Antipasti, Parmesan,
Rucola-Salat und Grissini

Iberico Schweinekarree mit Kräuterkruste
provenzalischer Soße,
sautierten bunten Bohnen,
Grilltomate und
Rosmarin-Grenaille Kartoffeln

Mascarponecrème
mit marinierten Erdbeeren und Krokant-Hippe

TERRASSEN-ZIMMER MIT EIGENER KLEINER SONNENTERRASSE





Menü Frischlingskeule

Frühlingslauchrahmsuppe
mit Schnittlauchklößchen

Frischlingskeule
im Ganzen geschmort
mit Brombeersoße,
rosa Champignons, Brokkoli, Rotkohl,
mit Preiselbeeren gefüllte Birne
und Kartoffelauswahl

Schokoladenschaum in zwei Farben
mit Amaretto-Sahne und Walnuss-Eis



Menü rosa gebratenes Rinderfilet

Entenkraftbrühe
mit Gemüseperlen und Majoranklößchen

In Kokos gebackenes Rotzungenfilet
auf Currysoße und buntem Salat

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit jungem Gemüse umlegt,
Bearner Soße und Kartoffelauswahl

Hausgemachter warmer Apfelstrudel
am Tisch tranchiert
mit frischen Beeren und Vanille-Eis

SOMMERTERRASSE





SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

Frühlingsmenü

Frische Spargelcremesuppe
mit Räucherlachs-Knusper
und gebratenem Frühlingslauch

Gebratene Wachtelbrust und gebackene Keule
mit Wachtel-Ei und Frühlingsalat

Medaillons vom Lammrücken
mit Kräuterkruste
Rotweinschalotten, Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln

Pina Colada Tarte
mit Sauerrahm-Kirsch-Eis und Karamellhippe



Sommermenü

Forellenterrine im Räucherlachsmantel
mit gebratenen Garnelenschwänzen

Gazpacho
mit Serrano Schinken und Grissini

Medaillons vom Kalbsfilet
auf Schnittlauchsoße
mit frischen Pfifferlingen im Kartoffelnest,
Grilltomate, Romanesco und Kartoffelkrapfen

Gebackener Pfirsich
mit Honig, Rosmarin und
Limonen-Frischkäse-Parfait im Filoteig-Körbchen

WINTERMÄRCHEN





SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

Herbstmenü

Geräucherte Entenbrust
auf Beluga-Linsen
mit Balsamico und Feldsalat

Getrübte Topinamburcrèmesuppe
mit gebratenen Artischockenböden

Medaillons vom Hirschkalbsrücken
mit Maronenkruste auf Wildrahmsoße
mit Mandelbrokkoli, Rotkohl,
Waldpilzstrudel und Kartoffelkrapfen

Dessertvariation
mit Mohnkuchen, Bratapfelmousse,
Lebkuchen Crème Brulée und Punsch-Eis



Wintermenü

Rote Bete Tiramisu
mit Meerrettich, Crème-fraîche
und geräucherter Bachforelle

Fasanenkraftbrühe
mit altem Sherry und Trüffelklößchen

Rosa gebratenes Ochsenfilet
mit Bearner Soße,
Rotweinschalotten, jungem Gemüse
frischen Champignons im Kartoffelnest,
Kartoffelgratin und Krapfen

Bratapfelmousse im Haselnusskleid
mit Brombeer-Eis und Vanillesoße

SONNENDURCHLEUCHTET





Buffet Schwanenteich

warme Speisen

-Pfeffercremesuppe mit gratinierter Honig Sherry feige
(wird serviert)

...

-Roastbeef von der Holsteiner Färse
rosa gebraten am Tisch tranchiert
mit bunten Gemüsen, Bearner Soße,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

...

-Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse,
Basilikumsoße und Reis

...

kalte Speisen

- Tomate Mozzarella mariniert
mit kaltgepresstem Olivenöl, Balsamico und Rucola Salat

...

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

-Serrano Schinken
mit Cantaloupe-Melone und Grissini

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette

-Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober
Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter

-Vanille Bayerische Crème mit Granatapfelgelee

-Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

-Salat von frischen Früchten

-Schokoladenschaum in zwei Farben
im Baumkuchenmantel

BAUCHGEFÜHL





Gala Buffet

warme Speisen

-Hummerschaumsuppe mit Cognacsahne
(wird serviert)
...

-Getrüffelt Kalbsfilet im Strudelteig am buffet tranchiert
mit bunten Gemüsen, Bearer Soße und Kartoffelgratin
...

-Piccata vom Seeteufel auf Blattspinat mit Tomatensoße und Reis
...

-Gebratene Maispouardenbrust
auf Paprika-Zucchini Gemüse und Gnocchi
...

kalte Speisen

-Hausgemachte Antipasti und Tomate Mozzarella
mit Rucola-Salat, Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl
...

-Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert
mit Cumberlandsoße
und Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen
...

-Pochierte Lachsforelle gefüllt mit Zanderfarce
umlegt mit Nordseekrabben und Riesengarnelenschwänzen
...

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
...

-Räucherspezialitäten
von der Hähnchen- und Barbarie-Entenbrust
mit Tessiner Feigensenfsoße
...

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette
...

-Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober
Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter
...

-Beerentiramisu im Glas
...

-Salat von frischen Früchten
...

-Champagnercrème mit Zwergorangen
...

-Schokoladenschaum in zwei Farben im Baumkuchenmantel
mit frischen Früchten garniert
...

FEIERN IST KEINE FRAGE DES ALTERS,
ES IST EIN JA ZUM LEBEN!





Italienisches Buffet

warme Speisen

- Klare Tomatensuppe mit Bärlauchravioli
(wird serviert)
...
- Piccata vom Seeteufel mit Tomatensoße und Spinat
...
- Meerbarbenfilet mit italienischen Kräutern
und gegrilltes Paprika-Zucchini-Gemüse
...
- Saltimbocca vom Susländer Schweinefilet mit Pilzrisotto
...
- Geschmorte Lammkeule
gefüllt mit mediterranen Kräutern und Röstkartoffeln
...

kalte Speisen

- Würziger Parmaschinken mit Melonenschiffchen
italienische Aufschnitt-Spezialitäten
mit original Coppa Schinken und Edelsalami
...
- Gemischter Nudelsalat al Pesto
mit Tomate, Lauch, Rucola-Salat und Parmesan
...
- Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,
Balsamico und Rucola Salat
...
- Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz
mit Kapern-Thunfischsauce und Artischockenherzen
...
- Antipasti mit Frischkäse gefüllten
Champignons, Kirschtomaten und Peperoni,
sowie getrockneten Tomaten und Balsamico Zwiebeln
...
- Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette
...
- Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober
Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter
...
- Tiramisu mit frischen Erdbeeren
...
- Weiße Cantuccini-Mousse mit Feigen garniert
...
- Salat von frischen Früchten
...

EIN FRÖHLICHES HERZ LEBT AM LÄNGSTEN.

WILLIAM SHAKESPEARE





Schlemmerbuffet

warme Speisen

- Frühlingslauchsuppe mit Schnittlauchklößchen
(wird serviert)

...

- Susländer Schweinekrustenbraten am Buffet tranchiert,
buntem Gemüse und Kartoffelgratin

...

- Kabeljaufilet im Chipsmantel
mit Kräuterrahmsoße, Blattspinat und Reis

...

kalte Speisen

- Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,
Balsamico und Rucola Salat

...

- Roastbeef rosa gebraten
mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln

...

- Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone und Grissini

...

- Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße

...

- Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln
dazu Cocktailsoße

...

- Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette

...

- Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober

- Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter

...

- Mandelküchlein "spanischer Art"
mit Amarettosahne und Schokostange

...

- Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße

...

- Erdbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Erdbeeren (nach Saison)

...

- Salat von frischen Früchten

...

BARRAUM
FÜR LEGERE FEIERN
FAMILIÄR UND ENTSPANNT





Buffet Forsthaus Seebergen

warme Speisen

-Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten und Fleischklößchen
(wird serviert)
...

-Roastbeef von der Holsteiner Färs rosa gebraten
am Buffet tranchiert
mit buntem Gemüse, Bearner Soße,
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln
...

-Rotzungenfilet im Kokoskleid
auf Blattspinat mit Currysoße und Reis
...

kalte Speisen

-Tomate Mozzarella mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl,
Balsamico und Rucola Salat
...

-Hirschkalbsrücken rosa gebraten am Knochen serviert
mit Cumberlandsoße
und mit Preiselbeeren gefüllte Orangenkörbchen
...

-Serrano Schinken mit Cantaloupe-Melone und Grissini
...

-Räucherfischplatte mit Forellenfilets, Heilbutt,
gebeiztem und geräuchertem Lachs
dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Soße
...

-Eismeershrimps mit Schnittlauch und Zwiebeln
dazu Cocktailsoße
...

-Bunte Blattsalatvariationen mit hausgemachtem
French-, Balsamico- und Rote Beete Vinaigrette
...

-Norddeutschlands beste Käseauswahl vom Brett
von der Käserei Kober

Lauenburger-, Wachauer- und Zwiebelmeterbrote mit Butter
...

-Mandelküchlein "spanischer Art"
mit Amarettosahne und Schokostange
...

-Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße
...

-Himbeer-Joghurt-Schaum mit frischen Himbeeren (nach Saison)
...

-Salat von frischen Früchten
...

BESONDERE TAGE UNVERGESSLICHE FEIERN





Getränkepauschale

Sektempfang: mit einem Glas Sekt Hausmarke zum feierlichen Anstoßen bei schönem Wetter auf unserer Sonnenterrasse (halbe Stunde inklusive)

Zeitlicher Beginn der Pauschale mit Eintreffen im Festsaal, hier servieren wir unsere Hausweine (Weiß-, Rose- und Rotwein)

Mineralwasser, still und mit Kohlensäure

Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Kirsch-, Bananen- und Traubensaft

Cola, Fanta, Sprite, Schweppes

alkoholfreies Bier/Weizen,

Bier vom Fass

3 verschiedene Longdrinks nach absprache

Auswahl: Havanna, Bacardi, Whisky, Gin , Wodka oder Campari)

2 Digestifs

Auswahl: Korn, Kümmel, Jubi, Malteser, Jägermeister

frischaufgebrühter Filterkaffee**

Diese Pauschale ist begrenzt auf 6 Stunden,

**Wir servieren im Rahmen der Pauschalen frisch gebrühten Bohnenkaffee. Andere Kaffeespezialitäten werden extra berechnet.

Kinder-Softgetränke-Pauschale ab 3 Jahre



UNSERE RÄUME



Unser Festsaal ist ca 120 qm groß und verfügt über einen eigenen Zugang zur Seeterrasse. Der Raum ist in weiss eingerichtet, mit Parkett ausgelegt und hat nach allen Seiten Seeblick.

Der Festsaal und der Salon sind durch Flügeltüren miteinander verbunden und können gemeinsam genutzt werden. Diese Fläche von 180 qm bietet Platz für Feiern bis 100 Personen.



Unser Salon ist ca. 60 qm groß und verfügt über einen traumhaften Blick auf die Schwanenteiche. Der Raum ist mit weißen Schleiflackmöbeln eingerichtet sowie mit einem Klavier von Schimmel und mit Teppichboden ausgelegt. Geeignet für Feiern bis 30 Personen ohne Tanz.



Unser Terrassenzimmer ist ca 75 qm groß und verfügt über eine eigene kleine Sonnenterrasse. Der Raum ist mit Parkett ausgelegt und für Feiern bis 40 Personen geeignet.



Unser Barraum hat direkten Seeblick und ist für familiäre, entspannte Feiern bis 25 Personen geeignet.

UNSER HOTEL FÜR SCHÖNE TRÄUME



Hotel Schwanenteich



Standardzimmer



Hotel Forsthaus



Komfortzimmer



FORSTHAUS SEEBERGEN GENKE GMBH
SEEBERGEN 9-15
22952 LÜTJENSEE

WWW.FORSTHAUS-SEEBERGEN.DE
INFO@FORSTHAUS-SEEBERGEN.DE
TELEFON: 04154 79290



UNSERE RÄUME



Unser Festsaal ist ca 120 qm groß und verfügt über einen eigenen Zugang zur Seeterrasse. Der Raum ist in weiss eingerichtet, mit Parkett ausgelegt und hat nach allen Seiten Seeblick. Der Festsaal und der Salon sind durch Flügeltüren miteinander verbunden und können gemeinsam genutzt werden. Diese Fläche von 180 qm bietet Platz für Feiern bis 100 Personen.



Unser Salon ist ca. 60 qm groß und verfügt über einen traumhaften Blick auf die Schwanenteiche. Der Raum ist mit weißen Schleiflackmöbeln eingerichtet sowie mit einem Klavier von Schimmel und mit Teppichboden ausgelegt. Geeignet für Feiern bis 30 Personen ohne Tanz.



Unser Terrassenzimmer ist ca 75 qm groß und verfügt über eine eigene kleine Sonnenterrasse. Der Raum ist mit Parkett ausgelegt und für Feiern bis 40 Personen geeignet.



Unser Barraum hat direkten Seeblick und ist für familiäre, entspannte Feiern bis 25 Personen geeignet.

WINTERMÄRCHEN

